REDOXINE

Estabilización del vino contra la quiebra férrica y la oxidación

CARACTERÍSTICAS

Gracias a la asociación de los ácidos ascórbico y cítrico, **REDOXINE** es el protector instantáneo del vino contra las quiebras férricas. Su acción reductora preserva el color y la tonalidad del vino.

CARACTERÍSTICAS	JUSTIFICACIÓN	VENTAJAS
Ácido ascórbico Poder reductor Asociado con SO_2	Disminución del potencial de óxido-reducción. Capta el oxígeno disuelto. Bloquea el proceso enzimático de las polifenoloxidasas.	• Reduce el hierro al estado ferroso, que es soluble. • Evita la eliminación del hierro en determinados vinos blancos y rosados. • Protege el color y los aromas. • Evita la oxidación de los polifenoles y protege el color.
Ácido cítrico Acidificante	Mejor conservación de las propiedades reductoras del ácido ascórbico.	• Intensifica la acción del ácido ascórbico.

La asociación de estos dos productos permite:

- Una alta protección contra todos los fenómenos oxidativos, y la conservación de un nivel mínimo del potencial de óxido-reducción en el vino, lo que favorece el desarrollo del *bouquet*.
- Una única operación, lo que limita la manipulación del vino.

DOSIFICACIÓN

Dosis habituales: 10 a 30 g/hl.
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 100 mg/hL.

MODO DE EMPLEO

No airear excesivamente el vino. Disolver en 5 veces su volumen de vino (no usar recipientes metálicos), y añadir al depósito llevando a cabo un remontado sin aire, o con un sistema Venturi. Utilizar siempre asociado con SO_2.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Ácido ascórbico E300 (25%); Ácido cítrico E330 (75%)

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

PRESENTACIÓN

Cristales finos, en envases de polietileno de 500 g y 1 kg.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company